

Maultaschen, Grünkohl-Pinkel-Füllung, Graupen-Gemüse

Für zwei Personen

Für die Maultaschen:

2 Eier, Gr. M	100 g Weizenmehl, 405	100 g Hartweizengrieß
$\frac{1}{2}$ TL Salz		

Für die Brühe:

1 L Rinderfond	1 L Gemüsefond
----------------	----------------

Für die Pinkelfüllung:

120 g gemischtes Hackfleisch	1 Kohlpinkel, geräuchert, gebrüht	1 Scheibe Toastbrot
$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	1 Ei, Gr. M	mittelscharfer Senf
1 EL Speisestärke	Salz	Pfeffer

Für den Grünkohl:

200 g frischen Grünkohl	1 Zwiebel	Butterschmalz
mittelscharfer Senf	1 Prise Zucker	Salz
Pfeffer	Eiswasser	

Für die Fertigstellung:

2 EL mittelscharfer Senf

Für die Gemüseeinlage:

1 Karotte	1 Stange Staudensellerie	1 Zwiebel
1 EL neutrales Öl	Salz	

Für die Graupen:

50 g Perlgraupen	Salz
------------------	------

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
----------------------------	---------------------------------

Für die Maultaschen:

Das Mehl, Grieß, Eier und Salz in einer Küchenmaschine zu einem glatten, festen Teig verkneten und anschließend in Frischhaltefolie eingerollt ruhen lassen.

Anschließend den Nudelteig mit der Nudelmaschine zu einer dünnen Bahn ausrollen und auf Backpapier auslegen.

Für die Brühe:

Rinder- und Gemüsefond in einem Topf erhitzen.

Für die Pinkelfüllung:

Toastbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Füllung des Kohlpinkels herausdrücken und beiseitestellen.

Toastbrot- und Zwiebelwürfel zusammen mit dem Ei, Speisestärke und Hackfleisch kurz in einen Multizerkleinerer geben und zu einer Masse verarbeiten. Anschließend die Pinkelfüllung per Hand unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken.

Für den Grünkohl:

Grünkohl gründlich waschen und in reichlich Salzwasser für 5 Minuten blanchieren. Grünkohl mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und sofort in eine Schüssel mit Eiswasser geben. Anschließend gut abtropfen lassen.

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln zusammen mit dem Grünkohl darin anschwitzen. Anschließend mit Salz, Pfeffer, ggf. Zucker und Senf abschmecken und abkühlen lassen.

Für die Fertigstellung:

Je 1 Esslöffel Füllung schichtweise (erst Pinkelfüllung, darauf Senf, dann Grünkohl) auf der

Teigplatte verteilen. Die Ränder mit Wasser bepinseln und beide Teigränder mithilfe des Backpapiers über die Füllung legen.

Den Teig zwischen den Füllungen gut andrücken und die einzelnen Maultaschen mit einem Teigroller abtrennen.

Die Maultaschen in der heißen Brühe ca. 10 Minuten gar ziehen lassen.

Für die Gemüseeinlage:

Gemüse waschen, ggf. schälen und in sehr feine Würfel schneiden.

Gemüswürfel in einer Pfanne mit Öl bissfest garen. Im Anschluss leicht salzen und beiseitestellen.

Für die Graupen:

Graupen in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und in reichlich Salzwasser für ca. 25 Minuten garen.

Für die Garnitur:

Petersilie und Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Die Maultaschen mit den Gemüswürfeln und Graupen in der Brühe anrichten, mit Petersilie und dem Schnittlauch bestreuen und servieren.

Anneke Bohlen am 20. Februar 2024